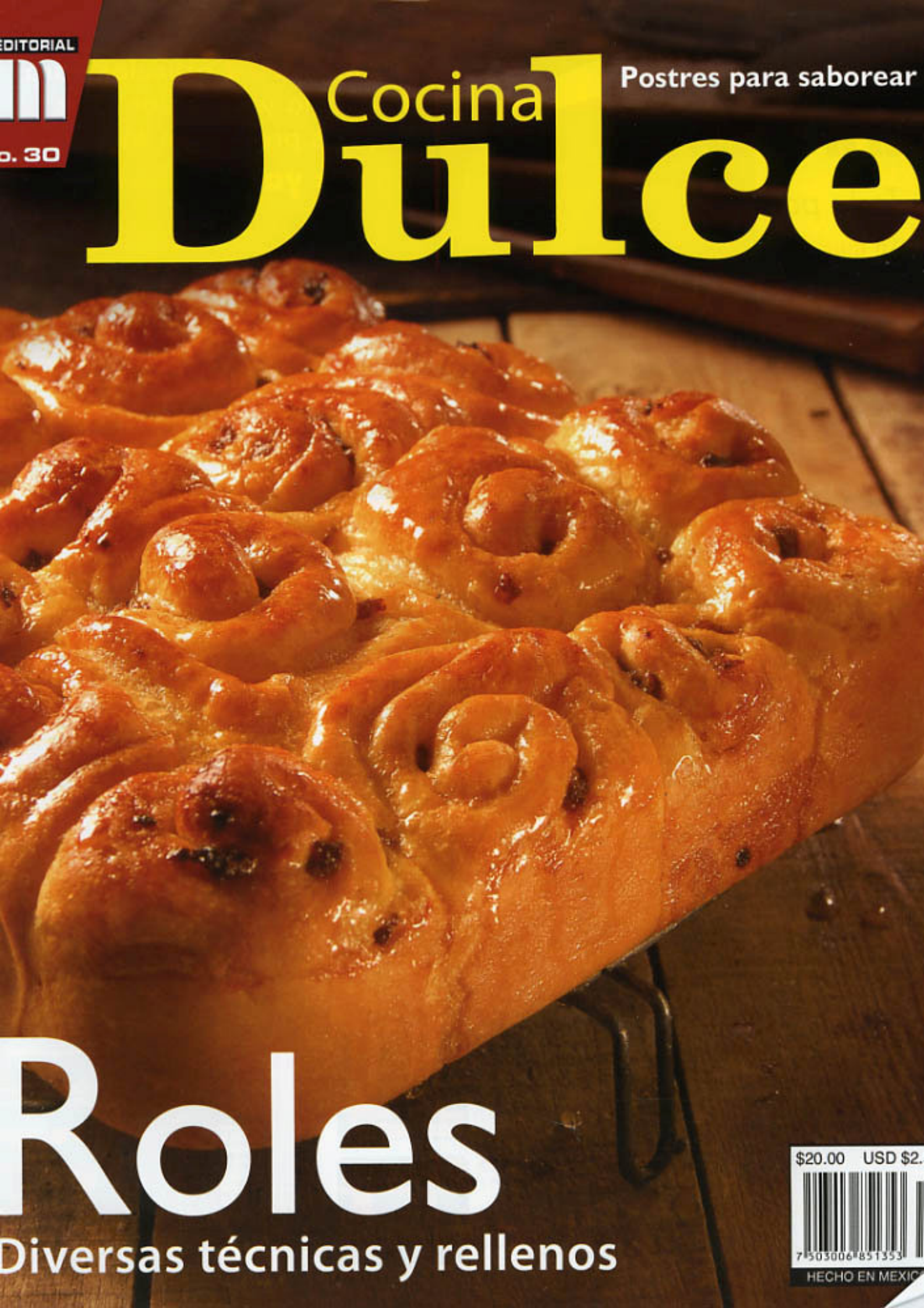
EDITORIAL

o. 30

Cocina Dulce

Postres para saborear



Roles

Diversas técnicas y rellenos

$20.00 USD $2.

7 503006 851353

HECHO EN MEXIC

Cocina Dulce
Postres para saborear

EDITORIAL JM

Año 3 • No. 30

nsorcio Editorial JM, S.A. de C.V.

sidente: Jorge L. Álvarez Vega **epresidente:** Raúl Traslosheros **ar Producción y Circulación:** nca Álvarez **Director Editorial:** cia Díaz Pineda **Director gráfico:** iano Lara H. **Producción stronómica:** "Escuela Mexicana Cocina" **Diseño, Fotografía, oque Digital y Corrección de ilo:** Grupo Vega

inas: Nogal No. 49, Col. Santa Ma. Ribera, México D.F, C.P. 06400 Tel.: -4464

esión de interiores y portada: rensa Digital, S.A. de C.V. Caravaggio Col. Mixcoac, México, D.F. 03910, Tel. 9653 **No. de Reserva de Derechos al Exclusivo:** 04-2005-011909324500-102 **le Certificado de Licitud de Contenido:** 0 **No. de Certificado de Licitud de o:** 13207 **Distribución en el Distrito eral por** la Unión de Expendedores y adores de los Periódicos de México, Calle Guerrero No. 50 Col. Guerrero 5591-1400 y 5591-1401, a través del acho Everardo Flores Serrato, Serapio dón No. 87, planta baja, Col. San Rafael 06470 Tel. 5128-6670. **Distribución nea:** Codipyrsa, S.A. de C.V., Serapio dón No. 87, Col. San Rafael, C.P. 06470, g. Cuauhtémoc, México, D.F. Tel.: -3286 y 5128-8670 **Locales Cerrados:** buidora Intermex, S.A. de C.V., Lucio co No. 435, Col San Juan Tlihuaca, potzalco, México, D.F., Tel.: 5230-9533

enta de espacios publicitarios:
Grupo Comercial Adal
Tels.: 5611-3684 y 5611-3780
gcadal-direccion@prodigy.net.mx

editorial no se hace responsable del enido de los anuncios y ofertas realizadas os anunciantes, ni de ideas, imágenes, riales y productos presentados por los oradores en esta y otras ediciones. bida su reproducción total o parcial

GRUPO VEGA

Impresa y Editada en México
Printed and made in Mexico

El pan siempre es un gran antojo y más si está recién horneado, así que en esta ocasión, les ofrecemos una gran variedad de recetas y técnicas para preparar unos deliciosos roles, un tipo de pan poco difundido pero mundialmente conocido.
Los roles son muy parecidos al pan danés pero tienen algunas características que los hacen diferentes: su tamaño mediano y que son pequeños rollos rellenos de pasas, chocolate o semillas, los cuales pueden bañarse con jarabe o cubrirse con glaseado.
Estamos seguros que al hornearlos en la comodidad de su hogar, éste se llenará de calor, olor y sabor, palabras clave para que toda su familia los disfrute, así que no lo piense más y pruébelos.

Contenido

INGREDIENTES	2
ARMADO DE LOS ROLES	3
MASA DE BIZCOCHO	4
HORNEANDO CON FLANES D'GARI	11
MASA DE BRIOCHE	16
LA CLASE DE ODISEA	20
ROLES DE PURÉ	24

ingredientes

para obtener un buen pan es importante que los ingredientes sean de excelente calidad y los utilice en las cantidades solicitadas en cada receta. Si elige la técnica de amasado a mano se dará cuenta de lo benéfico que es para su salud ya que se ha comprobado que la elaboración de pan en pequeña o mediana producción alivia el estrés y calma la tensión. Para reposar la masa hasta el otro día añada un 25% más de azúcar y refrigere en un recipiente tapado, forme los roles, deje doblar el volumen y hornee.

Azúcar

Acelera el proceso de leudado de la masa en contacto con la levadura, además de enriquecer el sabor. Para el pan se recomienda el azúcar moreno o refinado y azúcar glas para el glaseado.

Harina de trigo

Es la responsable de dar cuerpo a la masa, es preferible que la harina tenga alto contenido de gluten (proteína), el cual puede ser de hasta 14% de proteína (verifíquelo en el empaque).

Leche

Se emplea para darle mayor sabor al pan, generalmente se solicita leche entera pero puede sustituirla por deslactosada o *light*.

Levadura

Su trabajo es que la harina crezca o duplique se volumen, generando pequeñas burbujas que deben poncharse en el primer leudado. La levadura fresca, antes de usarse, no debe permanecer por mucho tiempo sin refrigerarse. Si la receta pide levadura instantánea y sólo tiene fresca, use el triple.

Mantequilla

La mantequilla hace que la masa tenga una miga suave y con sabor. Es importante que use mantequilla sin sal para que no se altere el sabor de los roles.

Huevo

El peso promedio de cada pieza utilizada en nuestras recetas es de 50 a 60 gramos, es decir, huevos medianos, evite usar los pequeños porque pueden alterar el producto ya que algunos pesan menos de 40 gramos.

Sabor extra

Puede enriquecer el pan con extracto de vainilla, canela o chocolate en polvo, ralladura de naranja o limón y algunas esencias, además de granos y semillas, como pasas, nueces o almendras, aunque estos últimos también son empleados como relleno.

Armado de los roles

UNA VEZ QUE HAYA PREPARADO LA MASA de bizcocho, brioche o con puré de papa, déjela reposar hasta que duplique su volumen, es importante que engrase el molde con manteca vegetal y cubra la base con papel encerado y después haga lo siguiente:

1. Enharine sus manos, la mesa y el rodillo; presione la masa para poncharla (sacarle el aire que genera la levadura) y forme una bola.

2. Extiéndala hasta formar un rectángulo de 25 x 72 cm aprox. (de 3 mm de grosor) y úntela con mantequilla fundida.

3. Espolvoree los ingredientes del relleno (semillas, pasas, coco rallado o queso) así como el azúcar mezclado con canela en polvo.

4. Comience a enrollar presionando en cada vuelta con las yemas de sus dedos o con el borde de la palma de sus manos.

5. Barnice la orilla con poca agua y presione para sellar; empareje el rollo.

6. Mida el largo del rollo, divídalo entre 25 y corte los tramos con un cuchillo liso con filo.

7. De cada pieza, tome la punta y cubra un lado, el cual será la parte trasera, de esta manera las piezas quedan selladas para que el relleno no se salga; acomode los roles en el molde.

8. Puede barnizar los roles con mantequilla o huevo y espolvoréelos con azúcar con canela, cúbralos con plástico y deje reposar hasta que doblen su volumen; hornee.

Equipo

BATIDORA
La que mostramos es semiindustrial o profesional pero puede utilizar una batidora casera o manual con el gancho para masas pesadas.

TAZA Y CUCHARAS MEDIDORAS
Como su nombre lo dice, miden cantidades exactas de ingredientes tanto sólidos como líquidos. Hay de diferentes materiales.

RASPADOR DE MASA
Es un cuadro de plástico muy útil para mezclar la masa, así como para despegarla de la mesa.

Rodillo
Puede sustituirlo por un palo redondo y alargado, incluso es más fácil extender la masa de manera uniforme ya que se ejerce la misma fuerza y presión.

BROCHA
Use una especial para repostería y evite emplearla antes o después con preparaciones picantes. Lávela y déjela secar después de cada receta.

MOLDE RECTANGULAR
Es el más usado para hornear roles, procure que la altura del molde sea de 7 a 9 cm ya que la masa duplica su volumen.

Receta básica
con batidora

• 20 g de levadura fresca • 150 ml de leche
• 250 g de azúcar refinado • 500 g de harina de trigo
• 4 huevos • 100 g de margarina

• Batidora con aditamento gancho
• Manteca vegetal, la necesaria

1. Deshaga la levadura con la mitad de la leche; agregue una cucharada de azúcar y una de harina, mezcle hasta disolverlas.

2. Bata los huevos a velocidad alta, añada poco a poco la leche restante y enseguida la levadura preparada.

3. Disminuya la velocidad, mezcle el azúcar con la harina y adiciónelos poco a poco, siga batiendo hasta incorporar.

4. Agregue la margarina, suba a velocidad media y bata hasta obtener una masa suave y elástica, evite que quede pegajosa.

5. Forme una bola y colóquela en un recipiente engrasado con manteca vegetal; cubra con plástico y déjela reposar hasta que doble su volumen.

Rinde 24 porciones

1 RECETA BÁSICA DE MASA DE BIZCOCHO (PÁG. 4)

Relleno:

- 50 g de mantequilla fundida
- 50 g de mitades de nuez trituradas
- 3 cucharadas de azúcar granulado revuelto con 1 cucharadita de canela en polvo
- Mantequilla fundida, la necesaria para barnizar
- Azúcar con canela al gusto para espolvorear

Jarabe de café:

- 1 taza de agua
- 1 taza de azúcar
- 1 raja de canela
- 3 cucharadas de licor de café

Equipo:

- 1 molde de aluminio de 22.5 x 30 cm, engrasado con manteca vegetal y con papel encerado en el base
- Plástico, engrasado con manteca vegetal y enharinado
- Horno precalentado a 180 °C

Roles de *nuez* con jarabe de café

pán

Prepare la receta básica de masa de bizcocho como se indica en las páginas 4 o 5 (a mano o con batidora). Extienda la masa hasta formar un rectángulo de 25 x 72 cm aprox.

relleno

Barnice la masa con la mantequilla dejando libres 3 cm de un extremo largo. Espolvoree la nuez y el azúcar con canela, enrolle y corte 24 roles de 3 cm de ancho aprox.

acomodo

Selle cada pieza con una punta de masa y colóquelas en el molde con ésta parte hacia abajo. Barnice suavemente con mantequilla, tape con el plástico y deje reposar en un lugar tibio o bajo el sol hasta que doblen su volumen.

horneado

Retire el plástico, vuelva a barnizar y espolvoree un poco de azúcar con canela, hornee durante 45 minutos o hasta que el pan esté bien cocido y adquiera un dorado claro; deje enfriar y desmolde.

jarabe

Caliente los tres primeros ingredientes y deje hervir durante 10 minutos, retire del fuego y agregue el licor de café, revuelva y deje enfriar. Bañe los roles y sirva.

tip:

Puede cambiar el licor de café por el de su preferencia.

Roles de pasas con jarabe de naranja

1 RECETA BÁSICA DE MASA DE BIZCOCHO (PÁG. 4)

Rinde 24 porciones

Relleno:

- 50 g de mantequilla fundida
- 50 g de pasas picadas finamente
- 3 cucharadas de azúcar moreno revuelto con 1 cucharadita de canela en polvo
- ¼ de taza de leche
- 1 yema

Jarabe:

- 500 ml de agua
- ½ naranja partida en cuartos
- 250 g de azúcar refinado
- ½ raja de canela

Equipo:

- 1 molde de aluminio de 22.5 x 30 cm, engrasado con manteca vegetal y con papel encerado en la base
- Plástico, engrasado con manteca vegetal y enharinado
- **Horno precalentado a 180 °C**

pan

Prepare la receta básica de masa de bizcocho como se indica en las páginas 4 o 5 (a mano o con batidora). Extienda la masa hasta formar un rectángulo de 25 x 72 cm aprox.

relleno

Unte la masa con la mantequilla (utilice una brocha); esparza las pasas y el azúcar con canela, enrolle y corte como se muestra en la página 3. Acomode los rollos en el molde, cúbralos con el plástico y déjelos reposar hasta que doblen su volumen (retire el plástico). Mezcle la leche con la yema y barnice los rollos, hornéelos por 45 minutos o hasta que la masa esté bien cocida. Deje entibiar y desmolde.

jarabe

En un recipiente a fuego medio, caliente los ingredientes mezclando hasta disolver el azúcar; deje hervir por 5 minutos. Deje enfriar, cuele y bañe los roles ya desmoldados.

tip:

Si lo desea, puede usar pasas remojadas en ron.

Roles *glaseados*

Rinde 20 porciones

1 RECETA BÁSICA DE MASA DE BIZCOCHO (PÁG. 4)

Relleno: • 50 g de mantequilla fundida • 150 g de ciruela pasa picada finamente • 3 cucharadas de azúcar granulado revuelto con 1 cucharadita de canela en polvo • Agua, la necesaria para sellar la masa

Jarabe: • 1 taza de azúcar • 1 taza de agua • 1 raja de canela • 1 cucharada de semillas de anís

Equipo: • 1 molde de aluminio de 19 x 25 cm, engrasado con manteca vegetal y con papel encerado en la base • Plástico, engrasado con manteca vegetal y enharinado • **Horno precalentado a 180 °C**

Glaseado: • 1 taza de azúcar glas cernida • ½ limón (sólo el jugo)

pan

Prepare la receta básica de masa de bizcocho como se indica en las páginas 4 o 5 (a mano o con batidora). Extienda la masa hasta formar un rectángulo de 60 x 23 cm aprox.

relleno

Barnice la masa con la mantequilla dejando libre cm de un lado largo. Esparza las ciruelas y el azú con canela, enrolle y corte 20 roles de 4.5 cm apr

acomodo

Selle cada pieza con una punta de masa y colóquelas en el molde. Barnice con mantequilla tape con el plástico, deje reposar en un lugar tibi hasta que dupliquen su volumen.

horneado

Retire el plástico, vuelva a barnizar con mantequi y hornee por 45 minutos o hasta que el pan esté ligeramente dorado. Deje enfriar y desmolde.

jarabe

Caliente los cuatro ingredientes a fuego medio y deje hervir durante 5 minutos o hasta que el anís suelte su aroma; retire del fuego y deje enfriar. Bañe los roles.

glaseado

Mezcle el azúcar glas con el jugo de limón hasta obtener una mezcla homogénea, cubra los roles y sirva.

horneando
con flanes
D'Gari
D'Gari
D'Gari
D'Gari
140 g
D'Gari
Gelatinas D´Gari, alimentan su imaginación con sabor.

D'Gari
D'Gari
Polvo para preparar Postre estilo Flan
LECHE

ROLES CON FLAN DE *Vainilla*

Rinde 20 porciones

Pan:

- 11 g de levadura instantánea o 33 g de levadura fresca
- 1 ¼ de taza de agua tibia
- 1 cucharada de azúcar refinado
- 500 g de harina de trigo
- **½ sobre de flan D´Gari sabor vainilla (70 g)**
- ½ cucharadita de sal
- 1 huevo a temperatura ambiente

Relleno:

- ¼ de taza de mantequilla suavizada
- ½ taza azúcar moscabado
- 2 cucharadas de canela en polvo
- 1 plátano tabasco grande

Glaseado:

- 1 taza de azúcar glas cernida
- ½ limón, sólo el jugo sin semillas

Equipo:

- 1 molde rectangular para pastel, de 22 x 30 cm, engrasado con mantequilla
- Papel encerado
- **Horno precalentado a 180 °C**

Disuelva la levadura en ¼ de taza de agua, agregue el azúcar y deje reposar por 5 minutos. Forme una fuente con la harina y en el centro revuelva el flan con la sal.

Añada el huevo y mezcle; adicione la levadura y ½ taza de agua, amase e incorpore poco a poco la harina; vierta gradualmente el agua restante y siga amasando.

Con ayuda de una raspa, despegue la masa de la superficie y amase hasta que tenga una consistencia suave y elástica.

Forme una bola y colóquela en un tazón engrasado con mantequilla, tape con plástico y déjela reposar en un lugar tibio hasta que doble su volumen.

Extienda la masa en una superficie enharinada hasta lograr un rectángulo de 23 x 60 cm aprox. Barnice con la mantequilla dejando 3 cm libres de un lado largo.

Esparza el azúcar moscabado y, con ayuda de una coladera fina, reparta la canela molida (evite cubrir el lado sin mantequilla).

Corte el plátano en rodajas delgadas y distribúyalas de manera uniforme sobre lo anterior.

Enrolle y, en cada vuelta, selle a lo largo con la palma de la mano.

Presione suavemente el rollo para emparejar las partes abultadas; córtelo en 20 porciones y selle un lado de las mismas con la punta de la masa.

Cubra la base del molde con papel encerado, acomode los roles y tape con plástico, déjelos reposar hasta que dupliquen su volumen. Hornee de 45 a 50 minutos, deje enfriar y desmolde.

Mezcle los ingredientes del glaseado hasta obtener una pasta homogénea y llene una manga; decore los roles.

ROLES CON FLAN DE *Cajeta*

Rinde 20 porciones

Pan: • 11 g de levadura instantánea o 33 g de levadura fresca • 1 ¼ de taza de agua tibia • 1 cucharada de azúcar refinado • 500 g de harina de trigo • **½ sobre de flan D´Gari sabor cajeta (70 g)** • ½ cucharadita de sal • 1 huevo a temperatura ambiente

Relleno: • ¼ de taza de mantequilla suavizada • ¼ de taza de azúcar moscabado • 2 cucharadas de canela en polvo • ½ taza de crema de chocolate con avellana • 50 g de pepitas sin cáscara

Jarabe: • 500 ml de agua • 250 g de azúcar refinado • 1 raja de canela

Equipo: • 1 molde rectangular para pastel, de 22 x 30 cm, engrasado con mantequilla • Papel encerado • **Horno precalentado a 180 °C**

Prepare la masa siguiendo los 5 prime pasos de los Roles con Flan de Vainilla (pág 12). **Esparza** el azúcar mascabado y la can **Llene** una manga con la crema de chocol y distribúyala al igual que las pepitas. **Enro** y selle a lo largo con la palma de la ma **Corte** 20 piezas del mismo tamaño. **Cub** la base del molde con papel encerado acomode los roles, tape con plástico y d que doblen su volumen; retire el plástic hornee de 45 a 50 minutos. **Déjelos** enf desmolde y báñelos con el jarabe.

Jarabe. Hierva los tres ingredientes ha que se forme una miel ligera y deje entibi

inde 20 porciones

Pan: • 11 g de levadura instantánea o 33 g de levadura esca • 1 ¼ de taza de agua tibia • 1 cucharada de zúcar refinado • 500 g de harina de trigo • **½ sobre le flan D´Gari sabor capuchino (70 g)** ½ cucharadita de sal • 1 huevo a temperatura ambiente

Relleno: • ¼ de taza de mantequilla suavizada ½ taza azúcar moscabado • 2 cucharadas de anela en polvo • 50 g de almendra fileteada

Jarabe: • 500 ml de agua • 250 g de zúcar refinado • 1 raja de canela

Equipo: • 1 molde rectangular para pastel e 22 x 30 cm, engrasado con mantequilla • Papel ncerado • **Horno precalentado a 180 °C**

Realice el mismo procedimiento de la rece-a de los Roles con Flan de Cajeta (página 4), omita la crema de chocolate con avella-na y sustituya las pepitas por las almendras. **Hornee** de 45 a 50 minutos o hasta que estén bien cocidos. Hierva los ingredientes del jarabe hasta obtener una miel ligera y deje entibiar. **Deje** enfriar los roles, desmol-de y báñelos con el jarabe.

ROLES Capuchinos

Masa de brioche

Receta básica a mano

20 g de levadura fresca • 2 cucharadas de agua tibia
375 g de harina de trigo • 2 cucharadas de azúcar glas
½ cucharadita de sal • 5 huevos batidos
175 g de mantequilla sin sal, ablandada

1. **Disuelva** la levadura en el agua tibia y déjela reposar durante 5 minutos.

2. **En** un tazón, revuelva la harina con el azúcar glas y la sal. Agregue los huevos y la levadura.

3. **Mezcle** con ayuda de un tenedor hasta obtener una pasta homogénea.

4. **Siga** mezclándola en la mesa durante 10 minutos o hasta que la masa esté blanda y elástica.

La masa de Brioche es de origen francés y se elabora básicamente con harina, huevo, mantequilla, levadura y un poco de azúcar que genera un pan de miga suave. El bizcocho es un pan con más ingredientes y tiene una consistencia esponjosa.

5. Forme una bola de superficie lisa y déjela reposar en un recipiente engrasado con manteca vegetal.

6. Cubra con plástico y reserve en un lugar templado, puede ser cerca del horno o al sol, hasta que duplique su volumen.

7. Una vez que haya leudado, añada la mantequilla y amase en la mesa hasta incorporar.

8. De nuevo forme una bola y regrésela al recipiente, tape con el plástico y déjela reposar por 5 minutos en refrigeración; después la masa ya está lista.

Roles de *acitrón*

Rinde 20 porciones

1 RECETA BÁSICA DE MASA DE BRIOCHE (PÁG. 16)

Relleno:

- 50 g de mantequilla fundida
- 40 g de acitrón picado finamente
- Agua, la necesaria
- Mantequilla, la necesaria

Equipo:

- 1 molde de aluminio de 26 x 33 cm, engrasado con manteca vegetal y con papel encerado en la base
- Plástico, engrasado con manteca vegetal y enharinado
- Horno precalentado a 220 °C

pan

Elabore la receta básica de masa de brioche como se indica en las páginas 16 y 17. Extienda la masa hasta formar un rectángulo de 25 x 70 cm aprox.

relleno

Barnice la masa con la mantequilla dejando libres 3 cm de un lado largo. Espolvoree el acitrón y selle el rollo humedeciendo con poca agua el lado sin mantequilla, enrolle y corte 20 roles de 3 cm aprox.

acomodo

Selle cada pieza con una punta de masa y colóquelas en el molde con ésta parte hacia abajo. Barnice con mantequilla y tape con el plástico, deje reposar en un lugar tibio hasta que dupliquen su volumen.

horneado

Retire el plástico, vuelva a barnizar con mantequilla y hornee de 15 a 20 minutos o hasta que el pan esté ligeramente dorado. Deje enfriar y desmolde.

tip:

Una vez desmoldados, puede bañar los roles con cualquiera de los jarabes que se han incluido en otras recetas de esta revista.

Rol de *queso*

Rinde 9 porciones

1 RECETA BÁSICA DE MASA DE BRIOCHE (PÁG. 16)

Relleno:

- 50 g de mantequilla fundida
- 4 cucharadas de azúcar granulado
- 1 cucharada de canela en polvo
- 120 g de queso chihuahua rallado

Jarabe:

- 1 taza de agua
- 250 g de azúcar refinado
- 8 hojas de hierbabuena

Equipo:

- 1 molde de aluminio de 23 x 23 cm, engrasado con manteca vegetal y con papel encerado en la base
- Plástico, engrasado con manteca vegetal y enharinado
- Horno precalentado a 180 °C

pan

Prepare la receta básica de masa de brioche como se indica en las páginas 16 y 17. Extienda la masa hasta formar un rectángulo de 25 x 70 cm aprox.

relleno

Barnice la masa con la mantequilla dejando libre una tira de 3 cm en un lado largo. Revuelva el azúcar con la canela y espolvoree sobre la masa, enseguida esparza el queso chihuahua; enrolle y selle humedeciendo la última orilla con un poco de agua; deje la unión abajo, enrolle en espiral para formar un rol grande, colóquelo en el molde, cúbralo con el plástico y deje que duplique su volumen.

horneado

Retire el plástico y hornee de 45 a 50 minutos o hasta que esté ligeramente dorado o al tocarlo en el centro se sienta firme. Deje enfriar y desmolde.

jarabe

A fuego medio, hierva el agua con el azúcar, agregue las hojas de hierbabuena y deje hervir por 10 minutos o hasta que adquiera consistencia de almíbar. Retire del fuego, deje enfriar y bañe el rol o las porciones del mismo.

La clase de
Odisea®
Moldes de aluminio para gelatinas, repostería y utensilios domésticos

Roles con trocitos de chocolate

Rinde 20 porciones

• 20 g de levadura fresca
• 2 cucharadas de agua • 375 g de harina de trigo
• 2 cucharadas de azúcar glas
• ½ cucharadita de sal (3 g) • 5 huevos batidos
• 175 g de mantequilla sin sal ablandada

Relleno: • 120 g de chocolate semiamargo rallado
• 50 g de mantequilla fundida

• 1 receta de jarabe de hierbabuena (página 19)
• 1 **molde Odisea cuadrado para pastel chino,** de 3.5 L de capacidad • Manteca vegetal, la necesaria
• Harina, la necesaria • Horno precalentado a 180 °C

2. Agregue un poco de harina y distribúyala de manera que cubra todo lo engrasado; voltee el **molde Odisea** para retirar el exceso.

4. Corte el rollo en 20 piezas del mismo tamaño, acomódelas en el **molde Odisea** y tape con plástico previamente engrasado, deje reposar hasta que doblen su volumen. Barnice con la mantequilla y hornee por 45 minutos o hasta que el pan esté ligeramente dorado.

1. Engrase el interior del **molde Odisea** con manteca vegetal, hágalo de manera uniforme.

3. Prepare la masa como se indica en la pág. 16, extiéndala hasta que tenga 29 x 70 cm aprox. Barnice con la mantequilla y esparza el chocolate, enrolle y selle cada vuelta presionando con la palma de su mano; en la última vuelta, unte un poco de agua en la orilla.

5. Deje enfriar y desmolde. Bañe los roles con el jarabe de hierbabuena frío y sirva.

Sugerencia: Puede sustituir el molde solicitado por el **molde Odisea** para pastel cuadrado de la misma capacidad.

Más que darle forma...

Tenemos el molde perfecto para sus más dulces creacion

Odisea®

Moldes de aluminio para gelati
repostería y utensilios domésti

Poniente Dos No. 102 Cd. Industrial, Celaya, Gto.
www.odiseamoldes.com
E-mail: contacto@odiseamoldes.com
Tels./faxes: 01 800 466-6500
01(461) 611-5990, 611-5631 y 611-7799

Roles de pasas

1 RECETA BÁSICA DE MASA DE BRIOCHE (PÁG. 16)

Rinde 20 porciones

Relleno:

- 50 g de mantequilla fundida
- 3 cucharadas de azúcar granulado revuelto con 1 cucharadita de canela en polvo
- 30 g de pasas picadas finamente
- Mantequilla fundida, la necesaria

Equipo:

- 1 molde de aluminio de 26 x 33 cm, engrasado con manteca vegetal y con papel encerado en la base
- Plástico, engrasado con manteca vegetal y enharinado
- Horno precalentado a 180 °C

pan

Realice la receta básica de masa de brioche como se indica en las páginas 16 y 17. Extienda la masa hasta formar un rectángulo de 25 x 70 cm aprox.

relleno

Unte la masa con la mantequilla dejando libres 3 cm de un lado largo. Espolvoree el azúcar con canela y las pasas, enrolle y selle humedeciendo la última orilla con un poco de agua; corte 20 roles del mismo tamaño.

acomodo

Selle cada pieza con una punta de masa y colóquelas en el molde con ésta parte hacia abajo. Barnice con mantequilla y tape con el plástico, deje reposar en un lugar tibio hasta que dupliquen su volumen.

horneado

Retire el plástico, vuelva a barnizar con mantequilla y hornee de 30 a 45 minutos o hasta que el pan esté ligeramente dorado. Deje enfriar y desmolde

tip:

Una vez que desmolde los roles, puede bañarlos con cualquiera de los jarabes que aparecen en otras recetas de esta revista.

Roles de *puré*

Rinde 20 porciones

Pan: • 210 ml de leche • 100 g de hojuelas para puré de papa • 15 g de levadura fresca • 60 g de azúcar refinado • 250 g de harina de trigo cernida • ¼ de cucharadita de sal • 1 limón, sólo la ralladura • 1 huevo • 35 g de mantequilla a temperatura ambiente

Relleno: • 100 g de mantequilla derretida • 80 g de azúcar moscabado • 2 cucharadas de canela en polvo

Equipo: • 1 molde de aluminio de 26 x 33 cm, engrasado con manteca vegetal y con papel encerado en la base • Plástico, engrasado con manteca vegetal y enharinado • Horno precalentado a 180 °C

pan

Hierva la mitad de la leche, retire y mezcle con las hojuelas hasta incorporar, deje reposar por 5 minutos. En la leche restante (tibia), disuelva la levadura y una cucharada de azúcar, reserve. En un tazón, revuelva la harina con el azúcar, la sal y la ralladura de limón. Voltee en la mesa, agregue el puré de papa, la levadura y el huevo, mezcle hasta integrar (si la masa está muy seca añada algunas cucharadas de leche); adicione la mantequilla y siga mezclando hasta que la masa se sienta suave y se despegue de sus dedos. Forme una bola y colóquela en un recipiente engrasado, tape con el plástico y déjela reposar en un lugar tibio hasta que duplique su volumen.

relleno

Extienda la masa sobre una superficie enharinada hasta formar un rectángulo de 40 x 70 cm aprox. Barnícela con la mantequilla dejando libres 4 cm de un lado largo. Espolvoree el azúcar moscabado y la canela, enrolle mientras presiona en cada vuelta y selle. Corte 20 piezas iguales y selle un lado con una punta de la masa, acomódelas en el molde y déjelas reposar hasta que dupliquen su volumen.

horneado

Hornee de 45 a 50 minutos o hasta que el pan esté dorado. Deje enfriar, desmolde y sirva. Si lo prefiere, puede bañar los roles con el jarabe de su preferencia o con el glaseado de los roles de la página 10.